

Marilyn Soto Dupuy: Más de 30 años dedicados a la gastronomía

marilyn

Nueva Gerona, 10 mar (ACN) **Marilyn Soto Dupuy** —experimentada administradora del restaurante El Río, ubicado en esta ciudad de [Isla de la Juventud](#)—, no oculta su orgullo por haber dedicado más de 30 años de su vida a la gastronomía.

En entrevista exclusiva para la Agencia Cubana de Noticias, compartió su filosofía y empeño por brindar un servicio óptimo y formar a las nuevas generaciones de profesionales en el sector.

Me inicié como profesora de gastronomía en la Escuela “Fe del Valle”, donde se forman técnicos medios y obreros calificados en la especialidad. A lo largo de mi carrera, ocupé puestos como especialista de Servicios en la Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía y, posteriormente, me asignaron labores administrativas, función que desempeño en la actualidad, refirió.

Comentó que para ella, la gastronomía combina arte y ciencia. "Aunque algunos la ven como un oficio menor, lograr que un cliente se vaya complacido es garantizar su regreso. Esto va más allá de la calidad y presentación de los alimentos, comienza con una acogida cálida, continúa con un servicio eficiente y culmina con un trato amable y respetuoso".

Tengo el privilegio de contar con un colectivo de excelencia, de ideas innovadoras pese a las dificultades en el acceso a condimentos e insumos para la elaboración de menús especializados en pescados y mariscos frescos — suministrados por la empresa Pesca Isla— destaca la creatividad tanto en la preparación de los alimentos como en el área de la coctelería, explicó.

Acotó que encuentra en los jóvenes una fuente constante de ideas novedosas en tanto se esfuerza por inculcarles el compromiso con la calidad, desde el lavado de la cristalería hasta la presentación de los platos. “La gastronomía es un servicio siempre perfectible y debemos estar dispuestos a aprender todos los días”.

Referencia